



## **Involtini alla romana**

### **Ingredienti per 4 persone :**

Ci vogliono 4 scaloppine di vitello

Ci vogliono 4 fette sottili di prosciutto

Ci vogliono 300 grammi di pomodori maturi o in scatola

Ci vuole un ramo di sedano

Ci vuole una carota

Ci vuole un po' di aglio

Ci vuole un po' di basilico

Ci vogliono sale e pepe

Ci vuole l'olio d'oliva



### **Materiale per la ricetta :**

Ci vogliono gli stuzzicadenti

Ci vuole una padella

Ci vuole un cucchiaio da cucina

Ci vuole un passaverdura per il trito



Appiattite bene le scaloppine con le mani.  
Poi su ogni scaloppina, mettete una fetta di prosciutto.

Preparate un trito con l'aglio, il basilico, il sedano, la carota, e ripartitelo sulle fette di carne.

Arrotolatele con il contorno, e fissate le con stuzzicadenti.

Scaldate 2 cucchiai d'olio d'oliva nella padella e fate soffriggere gli involtini. Quando sono dorati, aggiungete i pomodori pelati e schiacciati. Coprite, e quando bolle, diminuite il fuoco e cuocete a fuoco lento per trenta minuti.

Infine servite caldo.

